



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

Politeknik Pariwisata Batam
Program Studi Manajemen Kuliner
Jalan Gajah Mada, The Vitka City Complex, Tiban,
Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia
☎ (0778) 324000; 🌐 www.btp.ac.id;

5. SUB CPMK 5 Menganalisis dan berpartisipasi dalam efisiensi kerja di dapur dalam aspek penggunaan bahan baku, waktu, dan tenaga kerja.
6. SUB CPMK 6 Mengamati, menjelaskan dan berpartisipasi dalam proses perencanaan dan pengembangan menu dalam dapur industri.
7. SUB CPMK 7 Mempelajari dan berpartisipasi dalam teknik dasar dan lanjutan dalam pengolahan makanan sesuai dengan standar industri.
8. SUB CPMK 8 Berpartisipasi dalam Mengembangkan menu atau variasi produk kuliner dengan mengadaptasi budaya lokal dan tren pasar.
9. SUB CPMK 9 Berpartisipasi dalam Mendemonstrasikan teknik plating dan penyajian makanan sesuai dengan standar profesional.
10. SUB CPMK 10 Berpartisipasi dalam tim kerja dapur dengan menunjukkan kedisiplinan dan profesionalisme.
11. SUB CPMK 11 Berpartisipasi dalam Menerapkan komunikasi yang efektif dalam tim, baik dengan sesama chef maupun staf lintas departemen.
12. SUB CPMK 12 Berpartisipasi dalam Menghormati keberagaman budaya dalam praktik kuliner dan kerja tim di dapur industri.
13. SUB CPMK 13 Berpartisipasi dalam Mengelola tekanan kerja dan menyelesaikan tugas dalam situasi kerja yang dinamis
14. SUB CPMK 14 Berpartisipasi dalam Mengevaluasi pengalaman magang dengan refleksi terhadap keterampilan, tantangan, dan pencapaian yang telah diperoleh.
15. SUB CPMK 15 Menyusun laporan magang secara sistematis dan komprehensif berdasarkan pengalaman kerja di dapur industri, dengan mencakup analisis operasional, evaluasi kinerja, serta inovasi yang dapat diterapkan.
16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester Mempresentasikan laporan magang secara profesional dengan menggunakan data dan bukti pendukung, serta mengomunikasikan pengalaman, tantangan, dan solusi yang dihadapi selama magang di hadapan dosen dan rekan mahasiswa.

Dosen Pengampu,

NIDN.

Ketua Kelas